

# Speiseplan für die KW 14

<p><b>Montag1</b> <b>30.03.2020</b></p>	<p>Nudeln <sup>24</sup> mit Gemüse – Käse Soße <sup>7</sup> Obst</p>
<p><b>Dienstag</b> <b>31.03.2020</b></p>	<p>Fruchtiges Putengulasch mit Reis <sup>7</sup> <b>Vegetarisch: Gemüsecurry mit Reis <sup>7</sup></b> Gurkensalat</p>
<p><b>Mittwoch</b> <b>01.04.2020</b></p>	<p>Gemüse Couscous <sup>24</sup> Vanillepudding <sup>7</sup></p>
<p><b>Donnerstag</b> <b>02.04.2020</b></p>	<p>Fisch <sup>4</sup> mit Käsekruste <sup>7</sup> dazu Kartoffeln <b>Vegetarisch: Gefüllte Zucchini mit Käse <sup>7</sup></b> <b>überbacken dazu Kartoffeln</b> Rotkohl – Früchte Salat</p>
<p><b>Freitag</b> <b>03.04.2020</b></p>	<p>Maultaschensuppe <sup>24</sup> Joghurt <sup>7</sup> mit Müsli <sup>24</sup> und Obst</p>

## Naturkost Strohmaier

BIO CATERING & LIEFERSERVICE

Wir wünschen guten Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier Team



**Hinweis:** Wir verwenden bei Fleisch oder Wurst Gerichten

**Bio-Rindfleisch oder Bio-Geflügelfleisch / Wurst**

2 Krebstiere 3 Eier 4 Fisch Wildfang 6 Soja 7 Milch/Produkte 8 Schalenfrüchte 9 Sellerie 10 Senf  
11 Sesamsamen  
12 Lupine 13 Weichtiere 14 Schwefeldioxid

Zusatzstoffe: 15 Farbstoff, 16 Konservierungsstoff, 17 Antioxidantien, 18 Geschmacksverstärker, 19 geschwefelt, 20 gewachst, 21 Phosphat, 22 Süßungsmittel, 23 Säuerungsmittel Gluten haltiges Getreide: (24 Weizen, 25 Roggen, 25 Gerste, 25 Hafer, 26 Dinkel, 27 Kamut oder Hybridstämme davon) Schalenfrüchte (28 Mandel, 29 Haselnuss, 30 Walnuss, 31 Cashew, 32 Pecannuss, 33 Paranuss, 34 Pistazie, 35 Macadamianuss und 36 Queenslandnuss)

Änderungen vorbehalten

DE – Öko - 006